Courge Jack Be Little farcie à la viande et pignons de pin

**Ingrédients**

1 courge Jack Be Little

150 g de viande hachée

150 g de chair à saucisse

75 g de lardons fumés

1 oignon

2 gousses d’ail

1 œuf

80 g d pignons de pin

1 cube de bouillon de bœuf + 20 cl d’eau

Huile d’olive

Gruyère

Sel,  poivre

**Préparation**

**Préchauffer le four à 180°C (th : 6)**

Torréfier les pignons à sec.

Mettre à bouillir 1litre d’eau avec le cube de bœuf réserver.

Laver la courge Jack Be Little puis découper le chapeau et creuser délicatement pour enlever les pépins. Déposer les deux courges dans le court bouillon et cuire 15 min. Réserver le bouillon. Retirer les courges et les placer dans un plat allant au four.

 Éplucher et émincer l’oignon et les gousses d’ail, les lardons fumés et les faire revenir dans une poêle pendant 4 min, et laisser encore 4 min. Poivrer.

 Dans un saladier, mélanger les deux viandes, puis ajouter, les pignons de pin, la poêlée, l’œuf et mélanger. Remplir les courges avec la farce, et couvrir avec le gruyère en tranches ou râpée. Verser un peu de bouillon de bœuf dans le plat et enfourner de nouveau pour 25 à 30 min environ. Si le dessus dore trop vite, recouvrir d’un papier aluminium sans trop le plaquer pour que le gruyère ne se colle pas dessus. Arroser de temps en temps avec le bouillon de cuisson. Servir aussitôt

Source : Cuisine gourmande de Carmencita